



Mention Complémentaire Sommellerie

Cette formation diplômante est une qualification complémentaire aux métiers de la restauration. Elle est extrêmement valorisante sur le marché du travail. Les programmes, l'organisation et les évaluations de l'examen sont réalisés en partenariat et avec le soutien de l'Union de la Sommellerie Française.

Débouchés et insertion professionnelle

Le titulaire de cette mention participe à la sélection, la vente et au service des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Le sommelier participe à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons. Il range les bouteilles et surveille les vins. Il prépare le service en mettant en place la cave du jour.

Par ailleurs, il participe à la promotion des ventes et au service. Il sait marier les mets et les vins, ce qui lui permet de conseiller les clients avant de prendre les commandes.

Le diplômé débute comme commis sommelier dans un hôtel, un restaurant étoilé ou non ou un bar à vins. Il peut aussi rejoindre à terme la grande distribution ou les magasins spécialisés.

Les professionnels de la restauration sont très sensibles au fait que leurs employés connaissent et sachent vendre les produits (vins, spiritueux,...) proposés à la clientèle. Cette formation apporte une qualification complémentaire au service de restaurant.

Le titulaire du diplôme a sa place aux postes suivants :

- Sommelier,
- Caviste,
- Responsable rayon vins et spiritueux,
- Commercialisation des vins ...

Qualités requises

L'Employé Sommelier doit avoir des connaissances techniques spécifiques à la restauration et des qualités commerciales, une excellente mémoire, des connaissances en géographie et de bonnes bases en langues étrangères (anglais notamment), ainsi que le goût pour les arts de la table. Le sommelier se doit d'être rigoureux dans son travail et curieux de son métier et de son environnement.



Mention Complémentaire Sommellerie

Admission

Être titulaire d'un diplôme hôtelier (Baccalauréat Professionnel, Baccalauréat Technologique Hôtelier, BTS Hôtellerie). Les élèves des classes terminales, en cours de scolarité peuvent faire acte de candidature sous réserve qu'ils remplissent les conditions requises à la date prévue pour le démarrage de la Mention Complémentaire Sommellerie.

Un dossier de candidature est à télécharger sur notre site internet ou à demander par courrier au Lycée de Chamalières à partir du mois de **février** (joindre une enveloppe format A4 timbrée au tarif 50 grammes). Ce dossier sera examiné en commission. Les candidats seront convoqués à un entretien qui permettra d'apprécier, en complément des critères scolaires, la motivation des élèves et leurs aptitudes.

Scolarité

Les élèves inscrits sous statut scolaire en Mention Complémentaire Sommellerie sont lycéens. A ce titre, ils peuvent être boursiers du secondaire sous réserve de n'avoir jamais été boursiers de l'enseignement supérieur (CROUS). Ils peuvent également, en cas de besoin, recourir au fonds social lycéen.

Trousseau

La base de la tenue vestimentaire de restaurant (pantalon noir ou jupe noire, chemise ou chemisier blanc, chaussures noires et cravate noire) devra être complétée d'un TABLIER NOIR, d'un RONDIN de sommelier et d'un insigne doré – (Coût environ : 110 €. Les manuels scolaires sont à la charge des familles).

Répartition de l'enseignement

Horaires établissement		Stages en entreprise
Domaine Professionnel Connaissance des Vignobles Travaux pratiques de cave et de sommellerie Œnologie Technologie et législation des boissons Analyse sensorielle des vins	23h	Les élèves effectuent 2 périodes de formation en entreprise, prises en compte pour l'obtention de l'examen : <ul style="list-style-type: none">• 4 à 5 semaines en exploitation viticole,• 8 semaines de sommellerie en restauration gastronomique dont 15 jours pris sur les vacances. Les terrains de stage sont déterminés par l'équipe pédagogique.
Enseignement Général Langue vivante (Anglais)	2h	